

Gâteau aux pruneaux du Jeûne - Crostata di prugne

8 - 10 pezzi



facile



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

200 g di farina
0.5 c. da tè di sale
2 - 3 c. da tavola di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
100 g di burro freddo
1 uovo

Copertura:

di mandorle macinate o nocciole
500 g di prugne

Glassa:

1 uovo
2 dl di panna
1 c. da tavola di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tavola di zucchero
0.5 c. da tè di cannella in polvere

1 Preparazione:

Spruzzare lo stampo (Ø 28 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare.

2 Impasto:

Mescolare la farina con il sale, lo zucchero e Finesse, aggiungere il burro tagliato a pezzi e lavorare con le mani in un composto omogeneo e friabile. Aggiungere l'uovo e mescolare velocemente fino a ottenere una massa uniforme senza impastare. Appiattire l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C

Aria calda: 180 °C

Stendere l'impasto con uno spessore di ca. 3 mm e diametro corrispondente allo stampo e posizionarlo al suo interno. Formare un bordo, bucherellare più volte la base con una forchetta e cospargerla di mandorle a proprio piacimento.

3 Copertura:

Lavare le prugne, tagliarle a metà e snocciolarle. Disporle sopra l'impasto con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

4 Glassa:

Mescolare bene tutti gli ingredienti, versare sopra le prugne e cuocere subito sul ripiano più basso del forno preriscaldato per ca. 35 minuti.

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Togliere dal forno e lasciar raffreddare su una griglia.